3ème SEGPA_Collège Miramaris	ATELIER HAS – Mme Ben Arfa	

Titre : Projet anti gaspi
Objectif : Suivre les consignes d'un protocole de fabrication

Protocole fabrication

QUOI ?

PAIN PERDU

COMMENT ?

MATERIELS	INGREDIENTS	QUANTITE
Gastronome Fouet Bols Poubelle de table Fourchette Poêle Assiette	beurre	80g
	Cassonade	à saupoudrer
	vanille	1 cuill à soupe
	sucre	70g
	œufs	2
	lait	20 cl
	8 tranches de pain	
	Sucre vanillé (1 sachet)	

PREPARATION

QUAND ET COMMENT ?

ÉTAPE 1 :

Battre les œufs dans un saladier, y ajouter le sucre, lait et l'extrait de vanille et 1 sachet

ÉTAPE 2 :

Tremper les tranches de pain dans le mélange (utiliser un bac gastronome)

ÉTAPE 3 :

Mettre le beurre à chauffer dans la poêle, saupoudrer de la cassonade et y faire dorer doucement les tranches de chaque côté.

ÉTAPE 4 :Servir chaud et dresser dans une assiette